



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ANÁLISIS DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
CULINARIO DE LA ZONA URBANA DEL CANTÓN RIOBAMBA  
PROVINCIA DE CHIMBORAZO. PROPUESTA DE DIFUSIÓN  
CULTURAL 2012”

## **TESIS DE GRADO**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

### **LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

Andrea Stephanía Martínez Zavala

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

---

Dra. Martha Ávalos P.

**DIRECTORA DE TESIS**

## **CERTIFICACIÓN**

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Análisis del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del cantón Riobamba provincia de Chimborazo. Propuesta de difusión cultural 2012”; de responsabilidad de la señorita Andrea Stephanía Martínez Zavala ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Dra. Martha Ávalos P.

**DIRECTORA DE TESIS**

Msc. Luis Carrión E.

**MIEMBRO DE TRIBUNAL**

Riobamba, 25 de marzo del 2013

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por la oportunidad y el honor de pertenecer a este noble templo del saber, abriendo de par en par un camino exitoso de conocimientos profesionales.

A la Dra. Martha Ávalos, Directora de Tesis, quien con sus conocimientos ha guiado este trabajo y al Lic. Luis Carrión, Miembro de Tesis, que con su apoyo y motivación impulsó el interés personal por esta investigación hasta el final.

Al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en la persona de la Lic. Elizabeth Solano Coordinadora Regional 3, por el apoyo y la apertura para brindar la información necesaria para la culminación de este trabajo.

Al Lcdo. Homero Miño, autor del libro “Ecuador, tradiciones de ayer para la mesa de hoy” una persona realmente grande cuya mayor riqueza es la sencillez, gracias por una gran lección de vida y el sustento para la investigación basado en su experiencia personal

Al Lic. Lenin Garcés, un gran historiador de la ciudad, por compartir sus conocimientos.

A los productores de alimentos de los principales mercados de la ciudad por la colaboración.

## **DEDICATORIA**

El esfuerzo, el gusto, la responsabilidad y la meta alcanzada se lo dedico primero a Dios por darme la oportunidad de estar aquí y brindarme la sabiduría para culminar una etapa más de mi camino en esta vida; de manera especial dedico este triunfo a la pequeña luz de felicidad que llegó a mi vida hace 7 años, mi hermana Maríaisabella, como ejemplo a seguir de tan solo el primer paso que le encamine al éxito y a la felicidad en su vida, a mi Señora Bonita, mi abue Eldica que con la sabiduría que la vida le ha dado me ha fortalecido con su apoyo y su amor.

Con infinito amor y gratitud a mi madre Laly por ser la excelente madre, amiga y mujer que jamás me ha dejado sola.

Dedico también este trabajo con una enorme felicidad al amor de mi vida, Alexis, quien me ha acompañado a lo largo de esta experiencia universitaria, y con su amor y paciencia ha impulsado mis pasos para llegar a la meta.

## **RESUMEN**

La metodología utilizada en la presente investigación es de tipo observacional y de corte transversal en el Análisis del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del cantón Riobamba provincia de Chimborazo, como Propuesta de Difusión Cultural mediante una investigación de campo se logró desarrollar el Registro Patrimonial Inmaterial Culinario y se trabajó con una muestra de 110 encuestados que son el número de los productores de alimentos de los principales mercados de Riobamba siendo estos: Mariano Borja, San Alfonso, San Francisco y La Condamine.

De los resultados se pudo establecer que el 22% de la población encuestada no posee conocimientos sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona; el 41% califican como regular la difusión que hasta el día de hoy las autoridades han dado sobre esta información; finalmente con un 79% la población manifiesta que una buena difusión de esta investigación es muy necesaria para el desarrollo del turismo gastronómico del sector.

Como los platos tradicionales de la zona urbana del cantón Riobamba, se obtuvieron los siguientes resultados: el hornado, ceviche de chochos, morcillas, tortillas con caucara, jugo de sal, tripa mishqui, y rompenucas con hielo del Chimborazo.

El objetivo de esta investigación es salvaguardar la gastronomía de la zona, que es sin duda alguna el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de nuestra ciudad, mediante una difusión del mismo, de manera que cada uno de los habitantes tomemos conciencia de la riqueza infinita que nos rodea.

## **SUMMARY**

This research has used an observational type of methodology. It is cross sectional work concerning the Analysis of the Intangible Culinary Cultural Patrimony located in the urban zone of the city of Riobamba, Province of Chimborazo. It is a proposal of cultural diffusion through which the development of an Intangible Heritage Culinary Record was accomplished. The work was done with a sample of 110 respondents who belong to the total number of food producers of the main markets in Riobamba: Mariano Borja, San Alfonso, San Francisco and La Condamine.

From the results it can be established that 22% of the respondents do not have any knowledge about the Culinary Intangible Cultural Patrimony of this zone; 41% rate the information on the part of the authorities as regular; finally, 79% of the population believe that good diffusion about this research work is necessary for the development of gastronomic tourism of the place.

The traditional plates belong to the urban zone of the city of Riobamba resulted as follows: Hornado (baked pork), Ceviche de Chochos (Andean lupin ceviche), Morcillas (special kind of home made sausages), Jugo de sal (salty meat broth), Tripa Mishqui (grilled sheep intestines), and Rompe-nucas con hielodel Chimborazo (fruit juice cooled with Chimborazo ice).

The objective of this research is to guarantee the local cuisine which is, with no doubt, Intangible Heritage Culinary Art of this city. It is necessary that this fact be diffused among the whole population so that each person becomes aware of the infinite richness present in this area.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS .....	4
A. GENERAL .....	4
B. ESPECÍFICOS .....	4
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....	5
3.1. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL .....	5
3.2. CULTURA CULINARIA.....	7
3.3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	10
3.4. REGISTRO GASTRONÓMICO.....	12
3.5. PATRIMONIO TURÍSTICO .....	14
3.5.1. Valoración del Patrimonio Turístico.....	14
3.6. ZONA URBANA DE RIOBAMBA .....	15
3.7. GASTRONOMÍA TURÍSTICA .....	16
3.8. DIFUSIÓN CULTURAL.....	17
IV. METODOLOGÍA .....	18
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	18
B. VARIABLES.....	18
1. Identificación .....	18
2. Definición .....	18
3. Operacionalización.....	19
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO .....	20
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO .....	20
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	20
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	23
A. DIAGNÓSTICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE RIOBAMBA .....	23
1. Aspectos Generales del Destino.....	23
B. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	27
C. ELABORACIÓN DE UN REGISTRO PATRIMONIAL INMATERIAL CULINARIO DE LA ZONA URBANA DEL CANTÓN RIOBAMBA. ....	47
D. DETERMINACIÓN DE COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LA ZONA URBANA DEL CANTÓN RIOBAMBA, RECTEAS ESTANDAR. ....	61
E. ELABORACIÓN DE UNA REVISTA GASTRONÓMICA.....	69
VI. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN GENERAL .....	71
<u>VII. CONCLUSIONES.....</u>	<u>73</u>
VIII.RECOMENDACIONES.....	74
<u>IX. RESUMEN.....</u>	<u>      </u>
<u>SUMMARY.....</u>	<u>      </u>
X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	75
XI. ANEXOS.....	86



## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°1 .....	19
CUADRO N°2 .....	27
CUADRO N°3 .....	29
CUADRO N°4 .....	31
CUADRO N°5 .....	33
CUADRO N°6 .....	35
CUADRO N°7 .....	37
CUADRO N°8 .....	39
CUADRO N°9 .....	41
CUADRO N°10 .....	43
CUADRO N°11 .....	45
<a href="#"><u>CUADRO N°12</u></a> .....	47
<a href="#"><u>CUADRO N°13</u></a> .....	49
<a href="#"><u>CUADRO N°14</u></a> .....	51
<a href="#"><u>CUADRO N°15</u></a> .....	53
<a href="#"><u>CUADRO N°16</u></a> .....	55
<a href="#"><u>CUADRO N°17</u></a> .....	57
<a href="#"><u>CUADRO N°18</u></a> .....	59
<a href="#"><u>CUADRO N°19</u></a> .....	61
<a href="#"><u>CUADRO N°20</u></a> .....	63
<a href="#"><u>CUADRO N°21</u></a> .....	64
<a href="#"><u>CUADRO N°22</u></a> .....	65
<a href="#"><u>CUADRO N°23</u></a> .....	66
<a href="#"><u>CUADRO N°24</u></a> .....	67
<a href="#"><u>CUADRO N°25</u></a> .....	68
<a href="#"><u>CUADRO N°26</u></a> .....	76
<a href="#"><u>CUADRO N°27</u></a> .....	76
<a href="#"><u>CUADRO N°28</u></a> .....	77
<a href="#"><u>CUADRO N°29</u></a> .....	77
<a href="#"><u>CUADRO N°30</u></a> .....	77

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N°1 .....	27
GRÁFICO N°2 .....	29
GRÁFICO N°3 .....	31
GRÁFICO N°4 .....	33
GRÁFICO N°5 .....	35
GRÁFICO N°6 .....	37
GRÁFICO N°7 .....	39
GRÁFICO N°8 .....	41
GRÁFICO N°9 .....	43
GRÁFICO N°10 .....	45

## **I. INTRODUCCIÓN**

La cocina es un aspecto central de la vida en sociedad, siendo la comida una necesidad prioritaria del ser humano. Alrededor de esta necesidad básica, los individuos han tenido que explorar su ambiente natural y definir empíricamente lo que podía comer o lo que era dañino para su salud. Evolucionando en el curso de los siglos, desde el nomadismo de cazadores recolectores hasta su sedentarismo con el desarrollo de la agricultura y de sus técnicas de producción, el hombre mejoró la calidad y diversidad de la comida y sus preparaciones.

La experiencia culinaria y la garantía de abastecimiento de los productos como la abundancia y hambre crearon un conocimiento que orientó la cultura económica y social de los diferentes grupos humanos así como la caracterización del gusto. Desde entonces la alimentación describió y valorizó los colores, los olores, los sabores, la elaboración del gusto y de las preparaciones favoreciendo con los viajes y los descubrimientos de nuevos ingredientes, el intercambio gastronómico y las nuevas “virtudes” culinarias.

El país posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende: los mejores platos de la región; esto se debe a la variedad geográfica, cultural y étnica del país.

En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país, región o cantón. Lamentablemente, la falta de compromiso por parte de las autoridades de turno,

la escasa difusión de las bondades gastronómicas de la zona urbana del Cantón Riobamba, la influencia de otras costumbres por efectos de la migración, la pérdida de identidad cultural entre otras, constituyen las causas por las cuales quienes vienen a nuestro cantón no logran conocer a profundidad la gastronomía del sector.

El cantón de Riobamba es uno de los cantones de la Provincia de Chimborazo. La Matriz del cantón es la ciudad de Riobamba. El cantón Riobamba cuenta con cinco parroquias urbanas: Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Veloz y Yaruquíes y 11 parroquias rurales: Cacha, Calpi, Cubijíes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Químiag, San Juan y San Luis. El Cantón de Riobamba al igual que los cantones cercanos de Colta, Guano y Chambo forman parte de La Y Metropolitano de Riobamba que es la conurbación total de Riobamba dándole una población total de 325.448 habitantes.

Fundada en 1534 cerca de la laguna de Colta. Posteriormente se trasladó hasta el lugar que ocupa hoy en día. Durante un breve período, tras la fundación de la República del Ecuador, fue la capital del país.

El Nombre de Riobamba proviene desde la antigua capital de los Puruhaes, significa “Llanura amplia”. El paisaje de sus parques y calles, junto con el estilo neoclásico de edificios y monumentos, hacen de Riobamba una ciudad llena de historia y tradición, una ciudad que además, ha superado los terremotos y guarda celosamente su legado histórico.

La Sultana de los Andes, llamada así porque está rodeada de majestuosos nevados que parecen formar una hermosa corona, fue en 1.830, la ciudad en

donde se realizó la Primera Asamblea Constituyente del Ecuador. Tal vez la última muestra de su coraje la dio su equipo, el Olmedo, que logró el Campeonato Nacional de Fútbol en el año 2000.

Riobamba se levanta en la Llanura de Tapi, que se extiende inclinada desde las faldas del Chimborazo hasta las riberas de los ríos Chibunga, Guano y Chambo, donde cae abruptamente en cortes de 600 a 800 metros.

El Turismo Cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de nuestro país. Los efectos que genera el tratamiento adecuado del turismo cultural, desde una perspectiva de mercados, trae como consecuencia, la satisfacción del cliente, la conservación del patrimonio de uso turístico y el desarrollo económico y social de las comunidades a partir de la generación de nuevos empleos.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. GENERAL**

Analizar el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario Tradicional de la zona urbana del Cantón Riobamba provincia de Chimborazo.

### **B. ESPECÍFICOS**

- ☞ Elaborar un Registro Patrimonial Inmaterial Culinario en la zona urbana del Cantón Riobamba.
- ☞ Determinar las comidas y bebidas tradicionales de la zona urbana del Cantón Riobamba y su historia.
- ☞ Realizar una propuesta de difusión del Patrimonio Inmaterial Culinario del cantón mediante una revista informativa.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **3.1. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Hablar de patrimonio es referirse a una noción asociada al paso del tiempo, refleja un concepto muy extenso que incluye bienes materiales e inmateriales.

La ley de Patrimonio Cultural, sin hacer referencia explícita a lo que hoy conocemos como Patrimonio Cultural Inmaterial, incorpora a su articulado los elementos que han permitido su gestión: por una parte, reconoce las manifestaciones de las culturas indígenas y afro ecuatorianas como un “testimonio de la muticulturalidad del país”, tomando en cuenta que el Ecuador es reconocido como Estado multicultural y pluriétnico a partir de la Constitución de 1998.<sup>1</sup>

Algunos autores hablan de patrimonio histórico, otros de patrimonio artístico o patrimonio histórico - artístico y algunos de patrimonio cultural. Se presta a confusión tantas denominaciones. Sin embargo, debido a la amplitud que en si misma engloba la palabra cultura se optó por utilizar el término de patrimonio cultural, puesto que se considera que con esta denominación se amplía la visión de los bienes que conforman el legado patrimonial. Pues, si bien es cierto que las creaciones artísticas forman parte del patrimonio y que los monumentos escriben parte de la historia, también lo es el hecho de que las costumbres o tradiciones son aspectos importantes del patrimonio vivo de una comunidad, y estas manifestaciones con cierto carácter histórico por su permanencia a través del tiempo, son un componente activo del legado patrimonial de cualquier nación.

---

<sup>1</sup> Instituto Nacional De Patrimonio Cultural; *Procesos E Instrumentos Para La Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador*; 1ra ed; Quito. 2011. 7p.

Por tal razón, es importante considerar las palabras de José L., Álvarez A., (1989) cuando afirma, que *el interés cultural de un bien no deriva de la importancia que posee como testimonio histórico; ésta puede ser una de las causas que contribuyen a su interés cultural, pero muchas veces su interés cultural se deriva también de sus valores artísticos, de pensamiento o influencia, y para nada de las circunstancias estrictamente históricas de ese bien.*

Por lo que, los fenómenos presentes en un bien considerado testimonio del desarrollo de las diferentes manifestaciones culturales, movimientos o estilos presentes en nuestra historia se pueden inscribir perfectamente dentro de una denominación tan amplia como la de cultura. Ya que, efectivamente hay tres aspectos predominantes en ese conjunto de bienes que son el valor histórico, el artístico y el cultural. En este sentido, se opta por un solo término, el más comprensivo de todos: el de patrimonio cultural.

En definitiva, asumimos el concepto que la UNESCO en su conferencia mundial sobre políticas culturales llevada a cabo en México en 1982 estableció:

"El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas".<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup>[portal.unesco.org/culture/es/files/35197/.../mexico\\_sp.pdf](http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/.../mexico_sp.pdf)



Se afirma, entonces, que el patrimonio cultural es el conjunto de bienes de considerable valor acumulados por una sociedad a lo largo de su existencia. Bienes que deben ser salvaguardados, difundidos y conservados como expresión de una cultura propia, o lo que es lo mismo, como expresión de la identidad cultural de una localidad.

### **3.2. CULTURA CULINARIA**

La cultura abarca tantos aspectos objetivos como subjetivos, y la civilización aspectos concretos, objetivos, cuantificables para identificar mejor los avances tecnológicos de la cultura. A mayor complejidad tecnológica mayor civilización; lo cual no significa que por ello los aspectos subjetivos sean menos importantes para el desarrollo de la cultura.<sup>3</sup> De hecho la historia y las investigaciones nos han proporcionado los datos para el conocimiento del hombre y su cultura alimentaría, destacando el hecho de que en todas las épocas de la historia se ha planteado éste como un problema para el hombre ya que los alimentos son el determinante de la supervivencia como un valor que reconoce el hombre sobre lo que ingiere y que es adquirido y producido para su beneficio. "Es así como fundamentamos que la historia da significado al presente".<sup>4</sup>

Etimológicamente, CULTURA deriva del latín *colere* (cultivar). Su acepción primitiva se refiere al cultivo de la tierra (agricultura). Cicerón lo aplicó al cultivo del espíritu, y así surgió el significado humanista y clásico de la palabra cultura, que ha predominado hasta hace poco. Para E.B.Tylor "CULTURA es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier

---

<sup>3</sup> [www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura\\_alimentaria.htm](http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura_alimentaria.htm)

<sup>4</sup> [www.respyn.uanl.mx/iv/3/.../cultura\\_alimentaria.htm](http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/.../cultura_alimentaria.htm)

otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad".<sup>5</sup>

Estas definiciones son muy significativas y su valor adquiere una gran relevancia en referencia a los pronunciamientos que hacemos en el campo de la Cultura Alimentaria, ya que nos permiten revalorar al alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción dado que establece la sociabilidad, contribuye a la armonía entre algunos grupos e individuos, además de que representa valores, costumbres y tradiciones, y en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, tradición, status, distinción, en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás.

Es muy válida la puntuación que realiza Jeffrey M. Pilcher; cuando señala que las vinculaciones entre lo que la gente es y lo que come, tiene profundas raíces en su historia destacando las influencias manifestadas de género, raza y clase sobre ciertas preferencias en materia de comida desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, y que incluso como grupo o comunidad se configura en la evolución de la cocina y su relación con la identidad nacional.

O bien como lo señala Jessica Kuper en referencia a algunas culturas africanas, al destacar que con frecuencia la ingestión de alimentos brinda ocasión de rezar, no sólo a fin de pedir la gracia divina, sino como rito de comunión en sí mismo. La idea de comer, tolera la de sacrificio. Cuando la idea de sangre y la de

---

<sup>5</sup><http://www.monografias.com/trabajos94/principios-didacticos-educacion-alimentaria/principios-didacticos-educacion-alimentaria.shtml>

sacrificio se superponen en elaborada armonía en el punto culminante de la ceremonia religiosa resulta imposible agotar las significaciones que encierra la comida. En tales culturas, el alimento está sin duda por encima del teatro, la música, la danza y la poesía<sup>6</sup>.

Son diversos los conceptos y las definiciones de lo que es la alimentación, estos se han diversificado por la percepciones, simbolismos, aspectos, variedades, propiedades y experimentos, que realizados por el hombre en el transcurrir de la historia, le han permitido el haber experimentado en su mismo cuerpo, para posteriormente y sobre la premisa de reconocer sus propiedades ha considerado que alimento pudiese ser cualquier sustancia natural o sintética que contenga uno o varios de los principios de la química o catalogado como hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y sales orgánicas. Alimento, entonces, se ha definido como cualquier sustancia que introducida a la sangre, nutre, repara el desgaste, da energía y calor al organismo, sin perjudicarlo ni provocarle pérdida de su actividad funcional.

Esta vigilancia por establecer jurídicamente lo que es alimento denota la unión y relación nuevamente de los alimentos con el hombre, pero con una nueva perspectiva en la que han evolucionado y se han transformado los nuevos escenarios y contextos de donde provienen los nuevos alimentos que son accesibles para el consumo del ser humano. Y por lo tanto de la conformación de su nueva Cultura Alimentaria.

Cuando referimos el alimento como parte de la cultura lo posicionamos en contextos que tienen que ver con el hombre en lo social, lo psicológico, lo

---

<sup>6</sup>[www.respyn.uanl.mx/iv/3/.../cultura\\_alimentaria.htm](http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/.../cultura_alimentaria.htm)

económico, lo simbólico, lo religioso, destacando nuevamente la función que tiene la alimentación en el hombre y en los grupos sociales, también es un hecho el que la alimentación dentro de la conceptualización y su evaluación orgánico - biológica nos demuestra los efectos devastadores o generadores de lo nutricional que estos poseen para desarrollar nuestro cuerpo y organismo además de ciertas actividades físicas y sociales a la vez. Sin embargo la alimentación en su relación con las actividades sociales – culturales denotan las practicas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud. Es así como una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre describen como las personas, hemos adoptado nuestra cultura alimentaria.

### **3.3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

El Patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia, y permiten valorar lo que somos y tenemos.<sup>7</sup>

Su concepción principalmente se basa en todos los platillos y bebidas tradicionales de una región, así mismo el proceso de elaboración que involucra esfuerzo y es único en la forma de fabricación o en la utilización de instrumentos de cocina, involucrando el estilo culinario de cada región.

La gastronomía forma, sin duda, parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de

---

<sup>7</sup> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural; Municipio del Distrito Metropolitano de Quito; *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*; Quito; 2011; 10p.

nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

El patrimonio gastronómico es también lo que nos diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En zonas de buenos pastos abundan las explotaciones ganaderas vacunas; lugares con inviernos muy rigurosos tienen mucho que ver con recetas de cuchara, las salazones, los ahumados, los preparados en escabeche; elaboraciones simples pero ingeniosas para mantener la despensa siempre llena. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida. <sup>8</sup>

- **Gastronomía**

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

---

<sup>8</sup>[urdimbred.blogia.com/temas/patrimonio-gastronomico.php](http://urdimbred.blogia.com/temas/patrimonio-gastronomico.php)

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región.

- **Gastrónomo**

Es la persona que se encarga del estudio de la relación entre la cultura y el alimento, en otras palabras, el Gastrónomo estudia la cultura de un país o región tomando como eje principal su comida por lo que un Gastrónomo dista mucho de ser únicamente un excelente gourmet o cocinero.

### **3.4. REGISTRO GASTRONÓMICO**

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

El registro tiene tres categorías con sus respectivos criterios de identificación:

#### **Categoría 1: Manifestaciones Vigentes**

En esta categoría se incorporan las manifestaciones que cumplan con los siguientes criterios:

***Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.*** La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y

reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

***Transmisión intergeneracional y vigencia:*** Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a las manifestaciones se heredan de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son recreados en función de los contextos sociales, económicos, políticos o culturales manteniéndose la vigencia y pertinencia de la manifestación para la comunidad o grupo detentor.

### **Categoría 2: Manifestaciones Vigentes Vulnerables**

En esta categoría se incluirán las manifestaciones que se encuentran en estado de vulnerabilidad (riesgo) que cumplan los siguientes criterios:

***Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.*** La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

***Fragilidad en el proceso de transmisión.*** Detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a la manifestación como: impactos externos, condiciones ambientales o económicas desfavorables, mínima presencia de detentores o portadores, entre otras.

### **Categoría 3: Manifestaciones vigentes en la memoria colectiva pero no practicadas en la actualidad.**

En esta categoría se incorporan las manifestaciones que cumplan los siguientes criterios:

**Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.** La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

**Memoria.** Las participaciones han perdido vigencia en la práctica pero se mantienen en la memoria colectiva.<sup>9</sup>

### **3.5. PATRIMONIO TURÍSTICO**

Suele consolidarse como todo vestigio arqueológico, el costumbrismo y tradiciones, la música, el folklor y el esplendor arquitectónico, el carácter anfitriónico de las personas, la paz social, la riqueza gastronómica local y las crónicas históricas.

#### **3.5.1. Valoración del Patrimonio Turístico.**

Esta calificación de cada uno de los recursos naturales o socio-culturales con los que cuenta un espacio, se determina de una manera muy singular. Para el patrimonio turístico socio-cultural se evalúan historia, estado de conservación, arquitectura y apoyo social de la comunidad. En el caso del factor natural el cuidado de la sociedad con el recurso natural y la belleza que tiene el sitio o lugar. La evaluación para ser reconocido como un patrimonio turístico se destaca como a continuación:

- 1. Recurso Turístico.
- 2. Atractivos Turísticos.

---

<sup>9</sup> Instituto Nacional De Patrimonio Cultural; *Procesos E Instrumentos Para La Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador*; 56 -57p.



- 3. Patrimonio Turístico.

Se estiman tres niveles el primero se conoce como un recurso es decir cualquier objeto o sitio natural con que cuente un pueblo o comunidad, pero del que se destaque un potencial derivado de su valor simbólico permitiendo el desarrollo del turismo en la comunidad. En siguiente lugar se encuentra el nivel dos o atractivo, es decir, de ser un recurso que mediante una planificación turística se logró generar un interés extra-local y que los visitantes les atrae la atención.

Para la última instancia pero de mayor valor es el patrimonio que después de haber desarrollado el interés en los visitantes foráneos y los habitantes de la región, se le proporciona un cuidado de conservación y preservación para poder ser propiedad del pueblo o comunidad.<sup>10</sup>

### **3.6. ZONA URBANA DE RIOBAMBA**

Riobamba es una ciudad de Ecuador, conocida también como: "Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana", "Sultana de los Andes", "Ciudad Bonita", "Ciudad de las Primicias", "Corazón de la Patria", por su historia y belleza, es la capital de la provincia de Chimborazo. Se encuentra en el centro geográfico del país, en la cordillera de los Andes, a 2.754 msnm, cerca de diversos volcanes, como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuairazo.

La ciudad fue fundada en 1534 cerca de la laguna de Colta. En 1799 se trasladó hasta el lugar que ocupa hoy en día, convirtiéndose en la primera y única ciudad planificada del Ecuador. Durante un breve período, tras la fundación de la República del Ecuador, fue la capital del país.

---

<sup>10</sup>[seia.sea.gob.cl/archivos/3d2\\_Anexo\\_4\\_Paisaje\\_y\\_Turismo.pdf](http://seia.sea.gob.cl/archivos/3d2_Anexo_4_Paisaje_y_Turismo.pdf)

Según datos oficiales del INEC según el censo del 2010, la ciudad tiene 146.324 habitantes en su área administrativa urbana; dentro de su área de aglomeración urbana.

La superficie delimitada por el perímetro urbano de la ciudad es de 1150,2 km<sup>2</sup>.

### **3.7. GASTRONOMÍA TURÍSTICA**

Ofrece una gran variedad gastronómica para todos los gustos y paladares entre los cuales podemos mencionar: el cerdo hornado, las tortillas con caucara fritada, treinta y uno, yaguarlocro, empanadas de morocho, cariuchos, ceviche de chochos y pan.

Entre las bebidas típicas existen algunos con alcohol como el canelazo y la chicha de huevo y la leche de tigre y algunas más. Entre las bebidas sin alcohol los que más se destacan son los jugos con hielo del Chimborazo.

Pero además de los platos típicos, se preparan en la ciudad otros tipos de platos que mantienen su demanda entre propios y visitantes, y que en algunos casos fueron traídos por los inmigrantes. Así podemos hallar locales que ofrecen comidas italianas como pizzas y lagsañas, comidas chinas, comidas argentinas como parrilladas, mexicanas como burritos, tacos y enchiladas, comidas rápidas, comidas vegetarianas, marisquerías, etc.

### **3.8. DIFUSIÓN CULTURAL**

La difusión cultural es la extensión de los contenidos culturales de una colectividad, denominada emisora, a otra que asimila los usos y costumbres extranjeros llamada receptora, siendo la difusión cultural una parte esencial del proceso de aculturación. Un ejemplo más actual de difusión cultural son las telenovelas latinoamericanas, que se difunden por Rusia y China.

La antropología cultural con estudios de etnografía estudia la difusión cultural y por la observación participativa la misma sociología hace lo mismo pero con énfasis en la interacción social donde se manifiestan los símbolos del sistema cultural como un paradigma del sistema social, que mantiene las pautas por la socialización. La cultura no material, que es costumbres, normas y valores, también la cultura material de los artefactos y el hábitat o sus vestigios, con sus tecnologías, tienen su ámbito cubierto, salvo para el estudio abstracto del mismo término de cultura, que se ocuparía la filosofía.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Difusi%C3%B3n\\_cultural](http://es.wikipedia.org/wiki/Difusi%C3%B3n_cultural)

#### **IV. METODOLOGÍA**

##### **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se la desarrolló en la zona urbana del Cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Se ejecutó en un lapso de 6 meses a partir del mes de Septiembre del 2012.

##### **B. VARIABLES**

###### **1. Identificación**

- Registro Patrimonial Cultural Inmaterial Culinario. (Zona urbana del Cantón Riobamba)

###### **2. Definición**

**Registro patrimonial inmaterial culinario:** El conocimiento de las diferentes formas de alimentación, costumbres, tradiciones, sabores, ingredientes entre otros, forman parte de los atractivos turístico gastronómicos de un lugar o región determinadas. Tiene relación directa con la cultura, creencias y formas de vida de sus habitantes. Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación.

### 3. Operacionalización

**Cuadro N° 1**

<b>VARIABLE</b>	<b>INDICADOR</b>	<b>ESCALA</b>
<b>Registro Patrimonial Inmaterial Culinario</b>	Tradiciones alimentarias familiares  Festividades    Costumbres	Herencia Religión  Carnaval Día de la madre Difuntos Navidad  Velatorios Pedidos de mano Matrimonio Bautizo

### **C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO**

Esta investigación fue de tipo Observacional, y de corte transversal. Observacional por cuanto la investigadora se limitó a “la observación y el registro” de los acontecimientos sin intervención alguna en el curso natural de estos y Etnográfica ya que se realizó una investigación de campo y se aplicó encuestas y entrevistas a historiadores así como a profesionales de la Gastronomía y del estudio Patrimonial; y de Corte Transversal debido a que la investigación se llevó a cabo en un solo momento temporal.

### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO**

La población que se consideró en este estudio para el análisis de la cultura culinaria de la zona urbana del Cantón Riobamba provincia de Chimborazo, fueron los productores de alimentos de los principales mercados representativos de la zona urbana del cantón Riobamba: Mariano Borja, San Alfonso, San Francisco, La Condamine.

### **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

#### **1. Plan para recolección de la información**

Se transformaron los datos recogidos mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según la variable de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ello se desarrolló lo siguiente:

- Desarrollo del registro turístico gastronómico.
- Detalle y análisis de los atractivos turísticos gastronómicos.

- Se aplicó encuestas semi estructuradas a los productores representativos de este tipo de comida de la ciudad.
- Se tabuló en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias mediante el programa de datos Microsoft Excel 2010.
- Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- Luego de las conclusiones se elaboró y diseñó la revista turística gastronómica.

## **1. Plan de procesamiento de la información**

Se procedió a la elaboración de una revista informativa y al análisis de los resultados estadísticos de las encuestas que se aplicó a los productores de alimentos de los principales mercados de Riobamba, se comparó con la información obtenida por parte de los historiadores de la ciudad y el INPC; destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se Interpretaron los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que sirvieron de base para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

### **3. Desarrollo de la investigación.**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad del investigador y de las unidades de observación, es decir con los habitantes comprendidos en el segmento de productores de los principales mercados de la zona urbana del cantón Riobamba.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron, son a través de guías de trabajo que hicieron presencia en los anexos y que permitieron recoger la información necesaria para el análisis.

El muestreo fue tomando en cuenta los principales mercados representativos de la zona urbana del cantón Riobamba, debido a su trayectoria en el turismo tanto nacional como internacional.



## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **A. CULTURA GASTRONÓMICA DE RIOBAMBA**

#### **1. Aspectos Generales del Destino**

##### **Generalidades de la zona urbana del cantón Riobamba.**

Clima: Templada en los valles, frío desde los 3000 mts. a 4000 mts, muy frío pasado los 4000 mts. de altura.

Temperatura en Riobamba: Promedio de 14°C, al medio día 22°C.

Altitud: 2750 mts.

##### **Antecedentes Históricos**

La ciudad fue fundada en 1534 cerca de la laguna de Colta y constaba en la documentación colonial como Villa del Villar Don Pardo del Perú. En 1799 se trasladó hasta el lugar que ocupa hoy en día, convirtiéndose en la primera y única ciudad planificada del Ecuador. Durante un breve período, tras la fundación de la República del Ecuador, fue la capital del país.

Cerca de la ciudad de Riobamba existe la población Punín, en donde se encontró el "Hombre de Punín". En 1923, descubrieron restos de un cráneo humano fosilizado. En el proceso de expansión de la dominación Inca, hacia los años 1000 los Andes centrales fueron escenario del asentamiento y expansión.

Riobamba, la ciudad bonita, es rica no sólo por sus recursos naturales y económicos, sino por su historia, leyendas y tradiciones. Levantada con anterioridad a la llegada de los españoles con el nombre de Liribamba, su

destrucción a manos del jefe Rumiñahui no impidió que los conquistadores erigieran una nueva ciudad y la convirtieran en un importante centro comercial y nudo de comunicaciones. Durante la emancipación, Riobamba desempeñó un destacado papel como impulsora del proceso.

La ciudad de las primicias, está construida de una forma simétrica sobre una meseta rodeada por nevados y volcanes como el Chimborazo, el Altar, el Carihuairazo. La ciudad principal fue habitada por la Nación Puruhá, antes de la llegada de los españoles. La nación Puruhá fue un importante establecimiento aborigen de Liribamba, el lugar de la fundación de la primera ciudad española en este país en 1534. La Sultana de los Andes, fue uno de los más prósperos lugares durante la época de la Colonia, pero un fuerte terremoto enterró Riobamba, y la ciudad fue reconstruida en su actual ubicación en 1799.

### **Actividad Económica**

Las actividades económicas más importantes de esta ciudad, por su situación geográfica, siempre han sido la agricultura, ganadería y riego. Sin embargo, ahora no son las únicas, ya que se debe destacar todas aquellas actividades que se enmarcan dentro del turismo, siendo estas: la fabricación de productos artesanales, venta de paquetes turísticos, entre otros.

### **Flora y Fauna**

Se distinguen tres tipos de paisajes diferentes que se convierten en un potencial atractivo ecoturístico por su biodiversidad.

### **ZONA BAJA:**

El bosque original ha sido casi totalmente eliminado por el hombre y sustituido por cultivos, pastos y bosques de especies exóticas como: eucalipto, pino y ciprés. En algunos sectores la deforestación y la aplicación de técnicas agropecuaria inapropiadas pueden provocar la erosión del suelo. Encontramos también formaciones semidesérticas en las zonas de menor altitud principalmente en el cañón que forma el río Chambo en el extremo noreste donde encontramos especies vegetales como: arbustos, cactus, cabuyas y plantas espinosas.

La vegetación natural está representada por: chilca, sigse, lechero, saúco, guanto, cedro, capulí, nogal, iso, sauce, tuna y algarrobo. Se cultiva: papa, trigo, cebada, maíz, quinua, avena, arveja, lenteja, frijoles, habas, zanahoria, remolacha, col, lechuga, coliflor, ajo, apio, perejil y nabo; frutas como: chirimoya, aguacate, uva, granadilla, guaba, durazno, pera, manzana, capulí claudia, babaco, limón, frutilla, uvilla.

Existen plantaciones de flores y espárragos para la exportación.

Su fauna consiste en: conejo de monte, raposa, gato montés, chucuri, zorro, sachacuy, murciélago y musaraña; entre las aves tenemos: pato, arpía, quíllico, guarro, tórtola, lechuza, búho, guiragchuro, quinde, colibrí, solitario, gorrión; reptiles como ; lagartijas y culebras, ranas y sapos entre los anfibios; animales domésticos como: perro, gato, aves de corral, cuy, conejo, ganado vacuno, ovino, caprino, caballar, asnal y mular; entre los peces las truchas:

## **ZONA INTERMEDIA:**

Es la que contiene más especies principalmente nativas en cuyos troncos viven orquídeas, musgos y fucsias. Tenemos arbustos como: puma maqui, Polylepis y guarumos, entre las plantas cultivadas tenemos: cebada, habas, trigo, mellocos, ocas, papas y pastizales.

Su fauna silvestre está representada por: venado, zorro, ardilla, cabesimate, chucuri, anda solo, cusumbo, raposa, ratones e insectos, entre las aves tenemos; lechuza, arpía, pato de monte, pava de monte, quinde, colibrí, gallareta, pilco, guiragchuro, gallo de peña, chirote, golondrina, garrapatero, gorrión, chaguis, marra, tórtola, torcaza, pájaro carpintero, shulpo, pucungo, charcosa y loca viuda; reptiles, serpientes y lagartijas; peces como la trucha.

#### **ZONA ALTA:**

Comprende el páramo donde las heladas limitan el crecimiento de los árboles y predominan las gramíneas con hojas largas y tiesas como la fetusca, calamagrostis y stipaichu. Las plantas representativas son: chilca, paja, romerillo, chuquiragua, mortiño, cerote, valeriana, genciana, nigua, penco, líquenes y musgos.

Dentro de su fauna encontramos: zorro, vicuña, llama, alpaca, ganado vacuno y ovino, murciélago, conejo, lobo, venado, sachacuy raposa; aves como: cóndor, águila, pato, curiquingue, colibrí, mirlo, gorrión, gavián, golondrina, perdiz, quilico, pilco, codorniz, platero, arpía; reptiles como lagartijas, y los sapos entre los anfibios; entre los peces las truchas.

### **B. ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

#### **PREGUNTA 1**

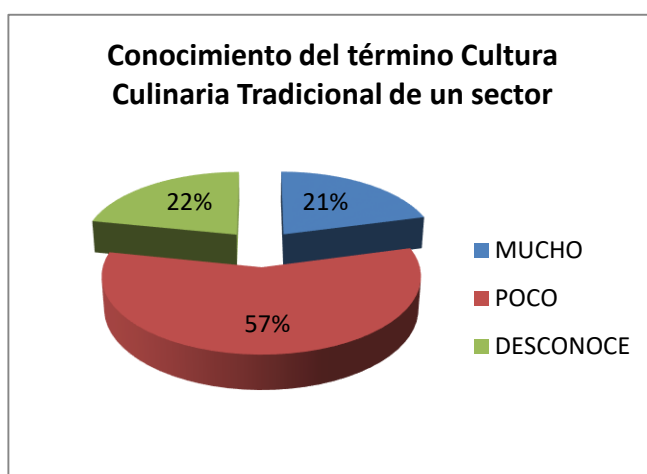
¿Conoce el término cultura culinaria tradicional de un sector?

**Cuadro N° 2**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
<b>Mucho</b>	7	8	4	4	23	21
<b>Poco</b>	19	20	9	15	63	57
<b>Desconoce</b>	8	7	2	7	24	22

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 1**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

La cultura culinaria tradicional de un sector es lo que le confiere a este su identidad, a través de su conocimiento y su continuidad, así vemos que de la población de productores de platos típicos de los principales mercados del

Cantón Riobamba, el 21% tiene conocimientos sobre esta cultura, lo que represente un déficit en la promoción de información ya que un 22% desconoce totalmente nuestra cultura culinaria tradicional, obteniendo un 57% del total de personas que tienen poco conocimiento sobre el tema.

## **PREGUNTA 2**

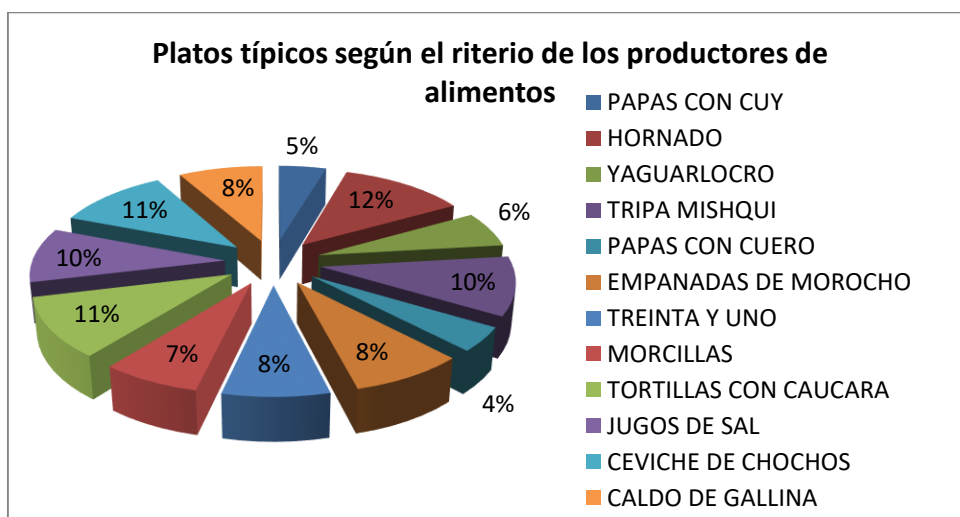
De las siguientes preparaciones gastronómicas que se consumen en la zona urbana del cantón Riobamba, ¿Cuáles según su criterio constituyen platos tradicionales?

**Cuadro N° 3**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
PAPAS CON CUY	10	18	6	7	41	37
HORNADO	34	35	15	26	110	100
YAGUARLOCRO	16	19	7	14	56	51
TRIPA MISHQUI	29	28	12	23	92	84
PAPAS CON CUERO	7	10	5	16	38	35
EMPANADAS DE MOROCHO	21	20	11	22	74	67
TREINTA Y UNO	17	21	9	21	68	62
MORCILLAS	12	19	10	22	63	57
TORTILLAS CON CAUCARA	33	31	12	18	94	85
JUGOS DE SAL	23	28	15	20	86	78
CEVICHE DE CHOCHOS	31	32	11	24	98	89
CALDO DE GALLINA	28	17	9	19	73	66

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 2**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

## **INTERPRETACIÓN:**

El plato nacional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo.

Dicho esto se puede afirmar que según la encuesta aplicada los platos típicos del cantón Riobamba son: con un 100% el Hornado, seguido de los tradicionales Ceviches de Chochos con un 89%, las tortillas con caucara se ubican un tercer lugar con el 84%, la tripa mishqui con un 76% y los conocidos Jugos de Sal con un 78%, que han sido considerados como los platos típicos según la población investigada.

## **PREGUNTA 3**



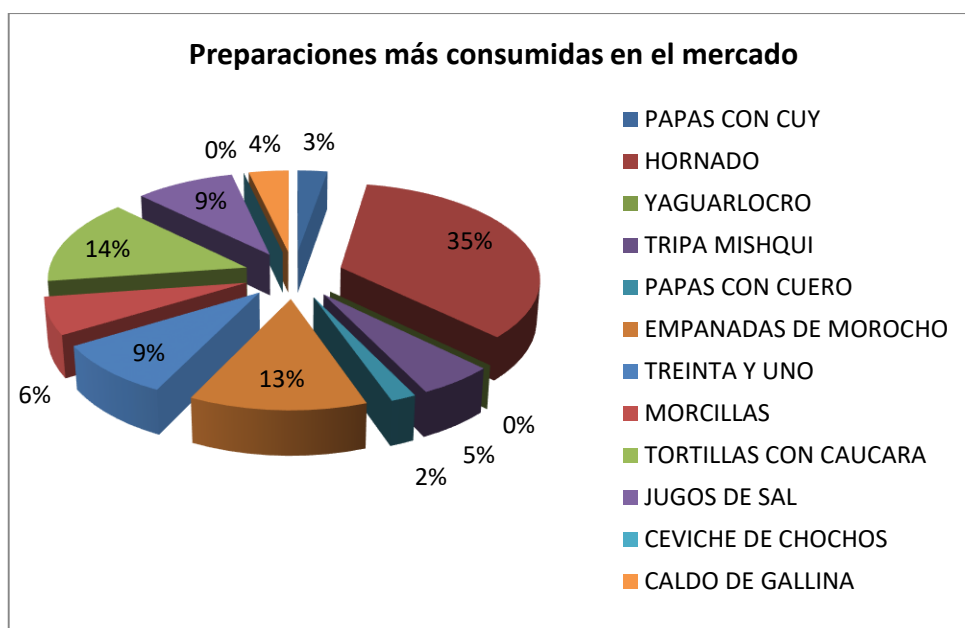
De las preparaciones indicadas, ¿cuál es la más consumida en el mercado?

**Cuadro N° 4**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
PAPAS CON CUY	0	3	0	0	3	3
HORNADO	14	12	5	7	38	35
YAGUARLOCRO	0	0	0	0	0	0
TRIPA MISHQUI	0	3	3	0	6	5
PAPAS CON CUERO	0	2	0	0	2	2
EMPANADAS DE MOROCHO	4	4	2	4	14	13
TREINTA Y UNO	0	3	4	3	10	9
MORCILLAS	3	3	0	1	7	6
TORTILLAS CON CAUCARA	12	2	1	1	16	15
JUGOS DE SAL	6	2	2	0	10	9
CEVICHE DE CHOCHOS	0	0	0	0	0	0
CALDO DE GALLINA	0	2	0	2	4	4

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 3**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**INTERPRETACIÓN:**

Estilo de cocina basado en los productos autóctonos y de temporada; es decir, los que se pueden encontrar en el mercado en su mejor momento.

Sin lugar a duda, son en los mercados, en donde se puede encontrar los platos típicos de una región, ya que aquí están los principales productores de comida que han llevado de generación en generación la producción de dichos platos, de ahí que el hornado es uno de los principales con un 38%, la tripa mishqui en un 16%, seguidas de los tradicionales Jugos de Sal en un 13%, información que refleja el nivel de consumo de las comidas tradicionales como también el grado de preferencia en cada uno de los mercados visitados.

Factores como la costumbre, la tradición, el costo, entre otros, pueden influir en la decisión de las personas al momento de consumir las preparaciones que se ofrecen en los mercados de la ciudad.

#### **PREGUNTA 4**

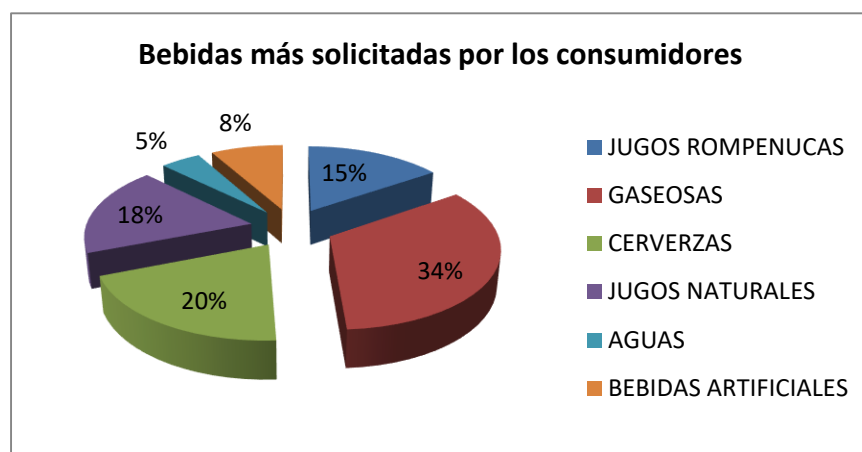
Del siguiente listado de bebidas, ¿cuáles son las más solicitadas por los consumidores?

**Cuadro N° 5**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
<b>Jugos Rompenucas</b>	17	0	0	0	17	15
<b>Gaseosas</b>	5	13	9	10	37	34
<b>Cervezas</b>	5	9	2	6	22	20
<b>Jugos Naturales</b>	5	7	3	5	20	18
<b>Aguas</b>	1	1	0	3	5	5
<b>Bebidas Artificiales</b>	1	5	1	2	9	8

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 4**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

Resulta indiscutiblemente necesaria la presencia de bebidas que acompañen a los platos ofreciendo dar un toque de realce a cada uno de sus sabores, así tenemos en un 34% el consumo de gaseosas, sin quedar de lado las bebidas alcohólicas con su popular representación de cerveza con un 20%, seguida de los jugos naturales y rompe-nucas en un 18% y 15% respectivamente, éste último considerando que se expende únicamente en un mercado, Mariano Borja.

En lo referente a los niveles de preferencia de las bebidas, es importante anotar que la costumbre de las personas influye mucho al momento de optar por una bebida, es decir, mucho más fácil es el consumo de bebidas gaseosas, costumbre que muchos han adoptado desde tempranas edades.

## **PREGUNTA 5**

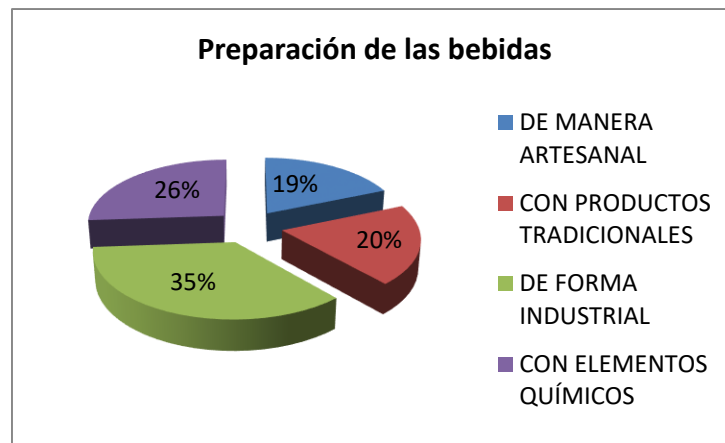
Considera que las mismas son preparadas:

**Cuadro N° 6**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
De Manera Artesanal	23	6	4	5	38	19
Con Productos Tradicionales	30	4	2	4	40	20
De Forma Industrial	19	18	12	23	72	35
Con Elementos Químicos	17	12	10	14	53	26

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 5**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

La preparación de las bebidas, engloba un sin número de aspectos de los cuales depende su calificativo, con el paso del tiempo se han presentado variaciones en este proceso, sin embargo en ciertas preparaciones se conservan los proceso de antaño y los ingredientes que lo caracterizan.

Así tenemos en lo referente a las bebidas que en un 35% la preparación de éstas es de forma industrial, el 26% corresponde a la aplicación de elementos químicos ya sea para su conservación o realzar sabores y dar color a la bebida, no muy

distantes se encuentran las bebidas preparadas con productos tradicionales de aquellos que cumplen un proceso artesanal bajo el 20% y 29% respectivamente; lo que da como resultado que pese al pre dominio de la industria aún se conserva el aspecto tradicional y artesanal.

En la actualidad, el ritmo acelerado de vida que llevan las personas logra restar la atención de las mismas a situaciones interesantes y culturales como es el conocer cómo son preparados los alimentos que consumen. La mayor parte de las personas se limitan únicamente a degustar las preparaciones gastronómicas que se expenden en los mercados, pero poco o nada saben de las formas de elaboración de los mismos, el tiempo que lleva su preparación, las técnicas de cocción, significado cultural y antropológico, entre otras.

## **PREGUNTA 6**

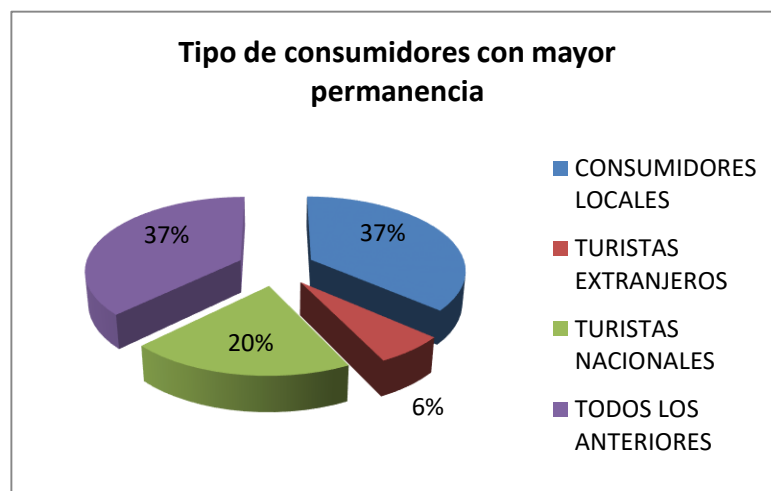
¿Qué tipo de clientes acuden a consumir con mayor permanencia?

**Cuadro N° 7**

	<b>Mariano Borja</b>	<b>La Condamine</b>	<b>San Alfonso</b>	<b>San Francisco</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
<b>Consumidores Locales</b>	0	19	11	10	40	36
<b>Turistas Extranjeros</b>	0	2	2	3	7	6
<b>Turistas Nacionales</b>	0	11	2	9	22	20
<b>Todos Los Anteriores</b>	34	3	0	4	41	37

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 6**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

El consumidor es un agente económico con una serie de necesidades y deseos que cuenta con una renta disponible con la que puede satisfacer esas necesidades y deseos a través de los mecanismos de mercado.

De los 4 tipos de consumidores establecidos, consumidores locales, turistas nacionales y extranjeros, el 37% representa a los consumidores locales quienes sin necesidad de una fecha especial consumen los platos investigados, el 20%

corresponde al turismo nacional que se presenta eventualmente de manera general en festividades según calendario, y apenas un 6% representa el turismo extranjero.

La gráfica demuestra que es el cliente local el que visita con mayor frecuencia los mercados de la ciudad de Riobamba, se constituye entonces en el mayor potencial económico, razón importante para promover la difusión de la gastronomía de la región.

Los consumidores son influenciados por muchos factores externos e internos, que a la hora de tomar la decisión de comprar un producto les afectan. Factores externos son: cultura, clase social, referentes, familia y estilo de vida estos factores los envuelven en la vida todos los días .Influyen en los gustos y en el tipo de necesidades no genéricas que se perciben.Hay otros factores internos: actitud, personalidad, motivación y aprendizaje. Estos últimos afectan en los criterios que tiene uno propio a la hora de adquirir un producto o servicio.

## **PREGUNTA 7**



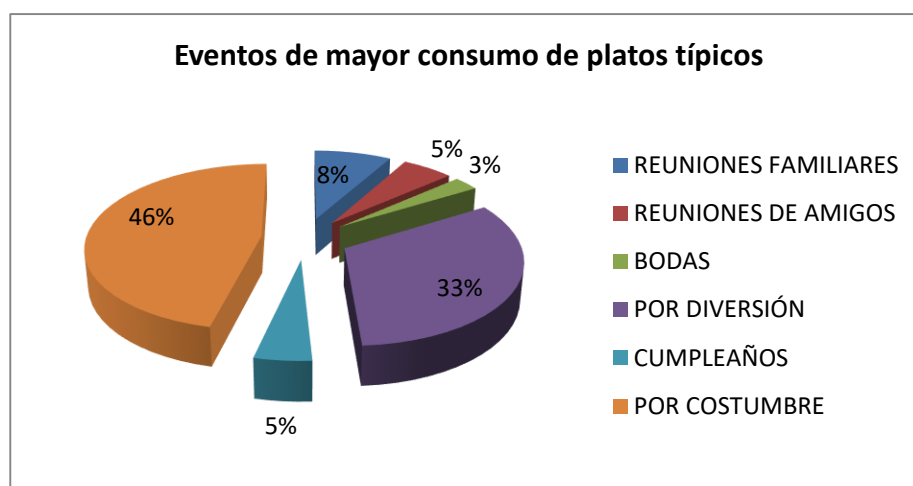
¿Cuáles son las ocasiones que usted ha determinado mayor consumo de platos tradicionales?

**Cuadro N° 8**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
Reuniones Familiares	2	2	1	4	9	8
Reuniones De Amigos	1	2	0	3	6	5
Bodas	1	1	0	1	3	3
Por Diversión	9	8	9	10	36	33
Cumpleaños	1	3	0	1	5	5
Por Costumbre	20	19	5	7	51	46

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 7**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

Los eventos, especialmente familiares, son una de las principales razones para el consumo de platos típicos de la zona; consumo de la gastronomía ancestral de una región muchas veces se encuentra basado en la costumbre o tradición de una generación lo que representa un 46% de la población, a esta costumbre

se une la diversión que las personas sienten al compartir momentos en familia o amigos reflejando en este caso el 33% de consumidores; no menos importante encontramos entre el 3% y 8% reuniones familiares, de amigos, bodas y cumpleaños.

## PREGUNTA 7

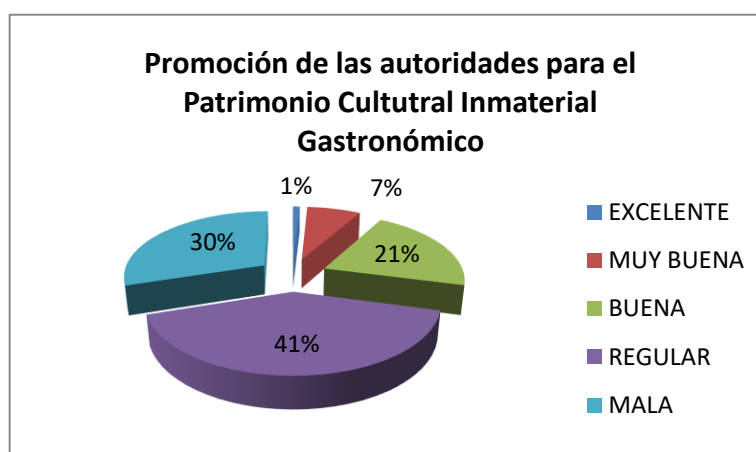
¿Cómo definiría a la promoción del patrimonio cultural inmaterial gastronómico que promueven las autoridades?

**Cuadro N° 9**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
<b>Excelente</b>	1	0	0	0	1	1
<b>Muy Buena</b>	3	2	1	2	8	7
<b>Buena</b>	7	9	3	4	23	21
<b>Regular</b>	11	15	7	12	45	41
<b>Mala</b>	12	9	4	8	33	30

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 8**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

Según la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) "es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente".

Es por esta razón que surge la importancia de la difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico de nuestra zona urbana, ya que según los resultados la

difusión de esta información hasta el momento con un 41% es considerada regular, tan solo el 7% de los productores lo consideran muy buena, el 21% afirma que la promoción del PCI Gastronómico es buena, quedándonos un 30% inconformes ya que catalogan mala esta promoción.

## PREGUNTA 8

¿Considera que es necesaria la promoción turística del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la zona urbana de Riobamba?.

**Cuadro N° 10**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
Muy Necesario	29	31	8	19	87	79
Necesario	5	4	7	7	23	21
Innecesario	0	0	0	0	0	0

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 9**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:

El sector turismo es una de las actividades de mayor crecimiento de la economía mundial, la idea de promoción turística, por lo tanto, hace referencia a la difusión de un lugar como destino para los turistas; Una vez que se tiene un producto, y que existe un posible mercado para ese producto, en el sentido de que en algún lugar hay consumidores del mismo, es indispensable darlo a conocer.

Por esta razón el 79%de la población afirma que es muy necesaria la promoción turística del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la zona urbana de Riobamba, respaldado del 21% restante que lo consideran definitivamente necesario.

## **PREGUNTA 9**

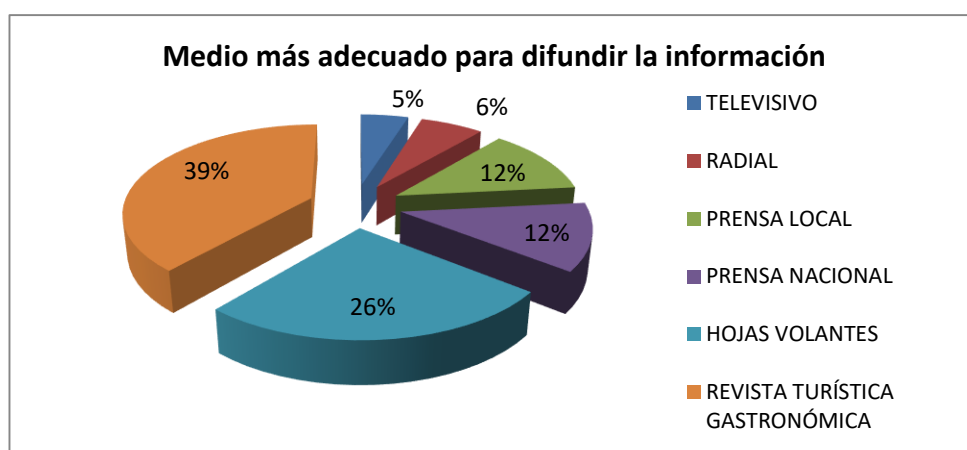
¿Cuál sería el medio que usted considera el más adecuado para la difusión de esta información?

**Cuadro N° 11**

	Mariano Borja	La Condamine	San Alfonso	San Francisco	F	%
Televisivo	2	3	0	1	6	5
Radial	2	2	2	2	8	7
Prensa Local	3	4	3	5	15	14
Prensa Nacional	3	4	3	5	15	14
Hojas Volantes	12	10	4	6	32	29
Revista Turística Gastronómica	16	17	5	10	48	44

Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

**Gráfico N° 10**



Fuente: Principales mercados de la ciudad.  
 Autora: Martínez A.

## INTERPRETACIÓN:




Los medios de comunicación son instrumentos en constante evolución. El propósito principal de los medios de comunicación es, precisamente, comunicar; con el avance de la tecnología, han ido desarrollándose diferentes medios de comunicación.

De los tipos de comunicación expuestos un 39% considera que el mejor medio para la difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico de la zona urbana del cantón Riobamba en mediante una Revista Turística Gastronómica, del 5% al 26% contemplan medios de comunicación como radio, televisión, hojas volantes, etc.

### **C. ELABORACIÓN DE UN REGISTRO PATRIMONIAL INMATERIAL CULINARIO EN LA ZONA URBANA DEL CANTÓN RIOBAMBA**

#### **Cuadro N° 12**






 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-06-01-04-000-13-001	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia:		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana: <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (0761403) Y (9814860) Z (2775m)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Hornado en el mercado Mariano Borja			
Código fotográfico: mb001h			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>			
Hornado			
<b>Grupo social</b>		<b>Legua (s)</b>	
Todos		Español, Kichwa	
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiana	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>El cerdo criollo es de hocico largo, pelambre negra e hirsuta y de patas largas. Es originario de Castilla. Se sabe que en ese lugar de España son, en la actualidad muy raros. Generalmente los puercos criollos de la Cordillera terminan hornados. La gente dice, para acelerar la expresión, el hornado. Hay que ver esas hileras de cerdos dorados, de cuencas angostas y blancos ajíes. Las expendedoras comienzan a distribuir el cuero y la carne desde las piernas; a veces las separan íntegras, dejan en lugar visible, el rabo que se riza como zarcillo de vid, para que los golosos ofrezcan mejores precios. Poco a poco el cerdo desaparece. Al final solo quedan esas alegres cabezas.</p> <p>Con estas palabras Julio Pasos, Antropólogo y Gastrónomo describe en su totalidad lo que conocemos en el medio como el hornado; tradición indiscutible del cantón Riobamba ya que en el escrito anterior se señala que el cerdo es un animal de Castilla, introducido de España, al ser Riobamba la primera ciudad española fundada en el Ecuador, se le otorga esta tradición indiscutible a nivel nacional y de hecho también internacional.</p>			

El hornado se lo deja reposando en el adobo por 24 horas, el método de cocción es al horno a 220° C, su temperatura interior debe ser 83°C, se lo acompaña con mote, habas, el ingrediente básico y tradicional del hornado riobambeño es el chiriucho más conocido como agrio, está preparado con chicha, cerveza, cebolla y ají.					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual	El hornado se encuentra en todos los mercados de lunes a lunes, sin embargo es un particular ver en las esquinas de la mayoría de barrios especialmente los fines de semana al menos un puesto de este delicioso plato tradicional.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ana Campoverde	20 años	Servicio alimenticio	Guayaquil y Colón	La Merced
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
<b>10. OBSERVACIONES*</b>					
Su expendio es mayor en el mercado Mariano Borja, conocido turísticamente también como “La Merced”.					
<b>II. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		
Revisado por: Elizabeth Solano			Fecha de revisión: 2013/02/26		
Aprobado por: Elizabeth Solano			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					




**Cuadro N° 13**

--	--

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR		<b>CÓDIGO</b>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>				IM-06-01-04-000-13-002	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Chimborazo		<b>Cantón:</b> Riobamba			
<b>Parroquia:</b>		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana:</b>		<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b>					
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		X (0762028)		Y (9814687) Z (2773m)	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas con caucara					
<b>Código fotográfico:</b> mb002tc					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>					
Tortillas con caucara					
<b>Grupo social</b>			<b>Legua (s)</b>		
Media			Español, Kichwa		
<b>Ámbito</b>					
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía			Cotidiana		
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
<p>Las tortillas con cuacara se la realiza con papas que después de ser cocinadas se elabora un refrito con manteca de cerdo y cebolla blanca y se forma una masa, luego se lleva a una paila para freírlas con la manteca de cerdo, la caucara es la carne de falda de la res, se la adoba con ajo, sal, comino y achiote, en algunos lugares la cocinan y luego la fríen para darle mayor suavidad a la carne, en otros la fríen directamente dando como resultado la textura un poco dura de la caucara. A este plato se lo acompaña con un curtido o como en la mayoría de casos con remolacha cocida, lechuga y aguacate.</p> <p>Las tortillas con caucara se las encuentra en los principales mercados de la ciudad de Riobamba por las mañanas y en la noche por el parque de la Libertad. En el Restaurante de</p>					

Doña Magolita, lugar en el que se expende este delicioso platillo desde hace 15 años, cuya característica es la suavidad de la caucara que es preparada al jugo.					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Todos los días hasta las 16h00 máximo 17h00 en los mercados, hay otros lugares que expenden este plato a partir de las 17h00 hasta las 19h00 aproximadamente como es el caso del restaurante “Doña Magolita”			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad / Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					
Colectividades	Doña Magolita	15	Servicio alimenticio	Alvarado y Orozco	Parque La Libertad
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Identidad cultural y gastronómica.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG-20130302-00755			
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La preparación de este plato es diferente dependiendo del lugar de su consumo principalmente se nota la diferencia en el producto cárnico debido al cambio en el proceso de cocción.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		
Revisado por: Elizabeth Solano			Fecha de revisión: 2013/02/26		
Aprobado por: Elizabeth Solano			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					



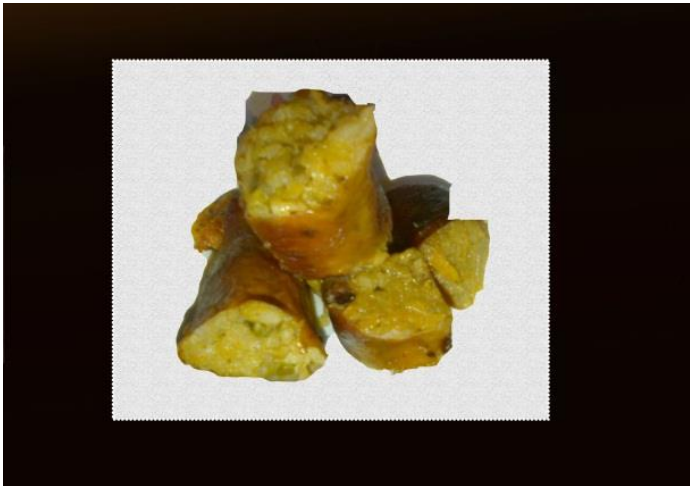
Cuadro N° 14

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-06-01-04-000-13-003	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana:	Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (0762189) Y (9814613) Z (2764m)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Ceviche de Chochos de Villamaría			
Código fotográfico: mb003ch			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>			
Ceviche de chochos			
<b>Grupo social</b>		<b>Legua (s)</b>	
Todos		Español	
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiana	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
El Ceviche de Chochos Inicia en la zona urbana del cantón Riobamba aparece hace 20 años, cuando se detectó la enfermedad del cólera, ahora es un plato tradicional. En esa época no permitían la venta de comida, los productores se vieron en la necesidad de vender chochos con tostado, con la finalidad de no quedarse sin trabajo, en un inicio la venta era de chochos con			

<p>tostado, al ver que a ese plato le faltaba algo, incorporaron el jugo de tomate, razón por la cual su nombre es Ceviche de Chochos por el ingrediente principal, el chocho.</p> <p>En el caso de Julia Jerez, productora de Villamaría, tiene ya 10 años vendiendo el Ceviche de Chochos, el ceviche está conformado por chochos, jugo de tomate, cuero de cerdo, cebollas, picadillo y se lo acompaña con canguil, tostado y chifles, ofrecen también dos tipos de ají, el fuerte que contiene realmente ají y es de color tomate y el blanco que se lo llama ají de chocho o el suave que es un licuado del chocho sin ají y es de color blanco.</p> <p>A parte de su tradicionalidad este plato es muy nutritivo ya que el chocho tiene una gran cantidad de calcio que aporta al fortalecimiento y cuidado de los huesos.</p>					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual		El original ceviche de chochos se ubica en Villa María, se lo encuentra todos los días a partir de las 9h00 hasta las 14h30 aproximadamente.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad / Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					
Colectividades	Julia Jeréz	19	Servicio alimenticio	Loja y Orozco	Villa María
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Innovación gastronómica con los productos propios de la zona rural.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace veinte años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.		
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG-20130302-00748			
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Se encuentra este innovador ceviche también en los patios externos del Coliseo Teodoro Gallegos y en muchas esquinas principalmente cerca de las Instituciones Educativas.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		
Revisado por: Elizabeth Solano			Fecha de revisión: 2013/02/26		
Aprobado por: Elizabeth Solano			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					






Cuadro N° 15

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-06-01-04-000-13-004	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana:	Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (0761878) Y (9815118) Z (2774m)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Morcilla en el mercado San Alfonso			
Código fotográfico: mb004m			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>			
Morcilla			
<b>Grupo social</b>		<b>Legua (s)</b>	
Media baja		Español, Kichwa	
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiana	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>La morcilla es uno de los embutidos más antiguos. Griegos y romanos embutían tripas y estómagos de cabras y cerdos con dados de carne y de tocino y también sangre para luego someterlos al asado.</p> <p>En la actualidad, la morcilla consiste en rellenar la tripa de cerdo con un refrito que contiene col, pasas, raspadura de panela, arroz cocido, chicarrón, hierba buena, víceras, sal, manteca de cerdo; la tripa se amarra con hilo de bridar para asegurar que no se desparrame</p>			

<p>el relleno, se lleva a cocción la tripa ya rellena y amarrada y finalmente se realiza una fritura superficial en manteca de choncho.</p> <p>La panela que se incorpora en el relleno, es el toco tradicional y característico de las morcillas de Riobamba, sabor que sin duda alguna, no se encuentra en otros lugares.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual	En el mercado San Alfonso se encuentra todos los días este plato, las productoras tienen su horario establecido para el expendio de las morcillas durante la semana y fin de semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	San Alfonso	N/A	Servicio alimenticio	Argentinos y 5 de junio	San Alfonso
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20130301-00719			
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La morcilla tiene un sabor dulce que va muy bien con el conocido treinta y uno.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		
Revisado por: Elizabeth Solano			Fecha de revisión: 2013/02/26		
Aprobado por: Elizabeth Solano			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					






**Cuadro N° 16**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b>
			IM-06-01-04-000-13-005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana:	Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (0761403) Y (9814860) Z (2775m)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Jugos de sal del mercado Mariano Borja			
Código fotográfico: mb005js			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>			
Jugos de Sal			
<b>Grupo social</b>		<b>Legua (s)</b>	
Media		Español, Kichwa	
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiana	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
El jugo de sal lleva este nombre por su característica de ser una bebida espesa que contiene el jugo de la carne o estofado de carne, huevos en vabene casi fritos y picadillo (culantro			

<p>repicado), esto es servido en un vaso y batido manualmente, se lo sirve caliente y se lo acompaña con unas gotas de limón.          Este preparado se lo conoce como el levanta muertos, ya que es muy recomendable para combatir el chuchaqui.          Por otro lado es un alimento muy rico en proteínas por su contenido.</p>					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Todos los días en el Mercado Mariano Borja.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad / Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					
Colectividades	Doña Luna	N/A	Servicio alimenticio	Guayaquil y Colón	La Merced
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Identidad cultural y gastronómica.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG-20130301-00693			
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		
Revisado por: Elizabeth Solano			Fecha de revisión: 2013/02/26		
Aprobado por: Elizabeth Solano			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					




**Cuadro N° 17**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		<b>CÓDIGO</b>  IM-06-01-04-000-13-006	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia:		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana:	Rural <input type="checkbox"/>		
Localidad:					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X (0761403)	Y (9814860)	Z (2775m)	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
Descripción de la fotografía: Rompe nuca del mercado Mariano Borja					
Código fotográfico: mb004m					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>					
Rompe nucas					
<b>Grupo social</b>			<b>Legua (s)</b>		
Media			Español, Kichwa		
<b>Ámbito</b>					
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía			Cotidiana		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Una de las más grandes tradiciones sin duda alguna que data desde hace muchísimos años son los rompe nucas, consiste en los jugos de frutas naturales licuados con el hielo del nevado Chimborazo, el mismo que en la antigüedad debido a la falta de la tecnología, se utilizaba para conservar los alimentos con el hielo, luego se utilizó para refrescar bebidas naturales como los jugos de frutas.</p> <p>En el mercado Mariano Borja, conocido popularmente como “La Merced” se expenden estas deliciosas bebidas llamadas rompe nucas debido a su fuerte sensación helada que ocasiona ingerirlos de manera brusca, el frío sube hasta la cabeza provocando un fuerte dolor, por lo cual se recomienda que estas bebidas sean ingeridas moderadamente para evitar la sensación de romperse la nuca.</p> <p>Este jugo aún es posible encontrarlo como es su origen, gracias al último hielero del Chimborazo, Baltasar Ushca quien desde que tenía 15 años sube al nevado Chimborazo y con su pico y su pala extrae el hielo, Baltasar entrega el hielo a las vendedoras de los rompe nucas dos veces por semana, martes y jueves.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Todos los días en el mercado Mariano Borja			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Mercado Mariano Borja	N/A	Servicio alimenticio	Guayaquil y Colón	La Merced
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20130301-00695			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					

Registrado por:Andrea Stephanía Martínez Zavala	Fecha de registro:2013/02/26
Revisado por:Elizabeth Solano	Fecha de revisión:2013/02/26
Aprobado por:Elizabeth Solano	Fecha aprobación:
Registro fotográfico:	

**Cuadro N° 18**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>  IM-06-01-04-000-13-007	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia:Chimborazo		Cantón:Riobamba			
Parroquia:		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana:		<input type="checkbox"/> Urbana	
Localidad:					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :		X (0761314)		Y (9815387) Z (2773m)	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
Descripción de la fotografía:Tripa Mishqui del Coliseo Teodoro Gallegos Borja					
Código fotográfico:mb007tm					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>					
Tripa Mishqui					
<b>Grupo social</b>			<b>Legua (s)</b>		
Media			Español		
<b>Ámbito</b>					

<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>			
Gastronomía		Cotidiana			
<b>4.DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
<p>La tripa mishqui es conocida en otros países también como Chinchulines, pese a que no son iguales ya que la tripa mishqui tiene una cocción directa a la parrilla y los chinchulines se los cocina en una paila. Este plato está conformado por el asado del intestino delgado y grueso de la res, debidamente limpio y adobado para su cocción, se lo acompaña con mote tradicionalmente y los últimos años por sugerencia de los clientes con papas cocidas.</p> <p>La tripa del Coliseo como se la conoce, tiene más de 40 años de tradición, iniciada con doña Magdalena, ahora sus hijas son quienes continúan con la tradición familiar como lo indica doña Amelia una de las hijas de Magdalena.</p> <p>Se conoce que además de ser un exquisito platillo tiene propiedades curativas y protege la flora bacteriana del sistema digestivo.</p>					
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Todos los días en la Rocafuerte y Orozco, parte posterior del Coliseo Teodoro Gallegos Borja a partir de las 17h00.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>5.PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad / Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					
Colectividades	Doña Amelia	Más de 40 años	Servicio alimenticio	Rocafuerte y Orozco	Coliseo Borja
Instituciones					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Identidad cultural y gastronómica.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural – gastronómica que está presente hace muchísimos años y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Martínez Zavala Andrea Stephanía		Eucaliptos bajos Mz a Cs 4	0984492760	F	22
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		220px-Chinchulines			
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La morcilla tiene un sabor dulce que va muy bien con el conocido treinta y uno.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Andrea Stephanía Martínez Zavala					
Registrado por: Andrea Stephanía Martínez Zavala			Fecha de registro: 2013/02/26		

Revisado por:Elizabeth Solano	Fecha de revisión:2013/02/26
Aprobado por:Elizabeth Solano	Fecha aprobación:
Registro fotográfico:	

#### D. DETERMINACIÓN DE COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LA ZONA URBANA DEL CANTÓN RIOBAMBA, RECETAS ESTANDAR.

Después de la investigación realizada y los registros correspondientes se pueden determinar como los principales platos y bebidas tradicionales de la zona urbana del cantón Riobamba de la provincia de Chimborazo los siguientes:

**CUADRO N° 19**

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	Hornado					
CATEGORIA	Plato Fuerte					
PAX	12					
PROCEDENCIA	Ecuador – Riobamba					
PESO PORCIÓN	200 gr					
OBSERVACION						
Peso porción incluye cuero, hornado hilado y huesos.						
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P	
1	Cerdo	40	kg	Magro, con leve presencia de grasa.		
2	Chicha	1000	cc			
3	Cerveza	1000	cc			

4	cebolla paiteña	250	gr	Narutal	Juliana
5	Ajo	453	gr	Natural	Repicado
6	Orégano	40	gr	Seco	
7	Comino	25	gr	En polvo	
8	Achiote	45	gr	En pasta	
9	Aceite	200	cc		
11	Apio	60	gr	Natural	Brunoise
12	Mote	1800	gr	Cocido	
14	Habas	600	gr	Cocidas	
15	cebolla blanca	250	gr	Natural	Brunoise
16	Tomate	200	gr	Natural	Brunoise
17	Ají	50	gr	Natural	Repicado
18	pimiento rojo	125	gr	Natural	Brunoise
19	Limón	350	cc	Sutil	Zumo
20	Culantro	75	gr	Natural	Repicado
21	Perejil	75	gr	Natural	Repicado
22	Sal	2400	gr		

#### PROCEDIMIENTO

1. Cicelar la carne, abrir el costillar y disponer el cerdo abierto con el espinazo contra la lata de horno.
2. Realizar el adobo: Licuar todos los ingredientes del adobo: chicha, cerveza, cebolla paiteña, ajo, sal, comino. Adobar el cerdo haciendo incisiones a lo largo de los músculos de mayor tamaño, reposar por 24 horas. Hornear a 220 grados hasta alcanzar 83 grados de temperatura interior.
3. Realizar el chiriucho: mezclar el zumo de limón, pimientos rojos y verdes, ají, chicha, culantro y perejil, adicionar agua, rectificar. Armar el plato con las guarniciones detalladas, mote, habas.

#### NOTAS ESPECIFICAS


Hilar.- desmenuzar de acuerdo a las fibras del genero cárnico



**CUADRO N° 20**

<b>RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE</b>	Ceviche de Chochos				
<b>CATEGORIA</b>	Entrada				
<b>PAX</b>	10				
<b>PROCEDENCIA</b>	Ecuador – Riobamba				
<b>PESO PORCIÓN</b>	200 gr				
<b>OBSERVACION</b>					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Naranja	1	u		
2	Chochos	500	gr		lavados
3	Cuero de cerdo	100	gr		cocido, dados medianos
4	Tomate riñon	200	gr		concasé
5	Cebolla Paiteña	100	gr		pluma
6	Limón	1	u	sutil	zummo
7	Culantro	5	gr		repicado
8	Canguil	200	gr		cocido
9	Tostado	250	gr		cocido
10	Aceite	30	cc		
11	Sal	60	gr		
12	Agua	3000	cc		
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
1. Reposar los chochos en agua, cambiándola cada 40 minutos, por lo menos en seis ocasiones. 2. Mezclar todos los Ingredientes rectificando el sabor, añadir un poco del agua de la cocción del cuero para aportar sabor al cerdo. 3. Salpimentar al gusto. 4. Agregar los chochos. 5. Dejar reposar para que se concentre el sabor. 6. Servir con el canguil y tostado.					
<b>NOTAS ESPECIFICAS</b>					

**CUADOR N°21**

<b>RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE</b>	Tripa Mishqui				
<b>CATEGORIA</b>	4				
<b>PAX</b>	12				
<b>PROCEDENCIA</b>	Ecuador – Riobamba				
<b>PESO PORCIÓN</b>	200 gr				
<b>OBSERVACION</b>					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	tripa de res	1000	gr	intestino delgado	lavada con limón
2	Ajo	20	gr		crassé
3	Achiote	40	gr	en aceite	
4	Mote	200	gr	pelado	cocido
5	Comino	15	gr	molido	
6	Papa	1200	gr	cariucha	cocida y entera
7	Maní	100	gr		tostado
8	Leche	500	cc		
9	cebolla blanca	30	gr		brounise
10	Sal	60	gr		
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
1. Sazonar las tripas con sal, comino, ajo crassé y dejar reposar durante 2 horas. 2. Asar las tripas en la parrilla y luego cortar en pedazos pequeños.  Para la Salsa  3. Elaborar un refrito con la cebolla blanca el ajo y el achiote. 4. Incorporar la leche licuada con el maní tostado, 5. Salpimentar al gusto. 6. Servir con el mote cocido y las papas.					
<b>NOTAS ESPECIFICAS</b>					

--

**CUADRO N° 22**

<b>RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE</b>	Morcillas				
<b>CATEGORIA</b>	Plato Fuerte				
<b>PAX</b>	10				
<b>PROCEDENCIA</b>	Ecuador – Riobamba				
<b>PESO PORCIÓN</b>	200 gr				
<b>OBSERVACION</b>					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	tripa de cerdo	80	gr	delgada y gruesa	lavados
2	Chicharrón	200	gr	con carne	
3	Col	180	gr	Verde	cocida
4	Arroz	135	gr		cocido
5	Pasas	60	gr		deshidratadas
6	raspadura de panela	10	gr		en miel
7	hierba buena	30	gr	Natural	
8	Víceras	150	gr		refrito para el relleno
9	Sal	100	gr		
10	manteca de cerdo	120	gr		
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
1. Mezclar en un recipiente todos los ingredientes y añadir la hierbabuena, sal pimienta y la ralladura de la panela. 2. Amarrar con piola de bridar un extremo del intestino para embutir hasta que llegue a su expansión máxima. 3. Llevar a un recipiente con agua caliente (80°C) las morcillas por un tiempo máximo de 10 minutos y el mejor indicador es observar el color de las mismas					


que debe tornarse blanquesino. 4. Freírlas en manteca de chancho (fritura superficial).
<b>NOTAS ESPECIFICAS</b>

**CUADRO N° 23**

<b>RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE</b>	Tortillas con Caucara				
<b>CATEGORIA</b>	Plato fuerte				
<b>PAX</b>	10				
<b>PROCEDENCIA</b>	Ecuador – Riobamba				
<b>PESO PORCIÓN</b>	250gr				
<b>OBSERVACION</b>					
<b>ITEM</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTD</b>	<b>UND</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>	<b>M E P</b>
1	Papas	3	kg		cocida, aplastada
2	Caucara	1200	gr	carne de falda	dados pequeños
3	Manteca de chancho	108	gr		
4	Tomate	120	gr	riñón	dados pequeños
5	Cebolla paiteña	120	gr		Pluma
6	Limón	30	cc		Zumo
7	Cebolla Blanca	50	gr		brounise
8	Sal	80	gr		
9	Comino	25	gr		
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
1. Realizar un refrito con la cebolla blanca, la manteca y las papas hasta que éstas se doren. 2. Dar la forma de tortillas pequeñas a la masa anterior colocando queso en su relleno, llevarlo a fritura superficial en manteca. Ensalada 1. Mezclar tomate y la cebolla paiteña con el zumo de limón.					

Caucara
1. Preparar un adobo con el ajo, comino, sal y achiote; adobar la carne con esta preparación y dejar en reposo por una hora para que la carne absorba el sabor.
2. Llevar a fritura profunda la carne adobada hasta que esté bien cocida.
NOTAS ESPECIFICAS

**CUADRO N° 24**

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Jugo de sal				
CATEGORIA	Bebida				
PAX	3				
PROCEDENCIA	Ecuador – Riobamba				
PESO PORCIÓN	220 cc				
OBSERVACION					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Estofado de res	450	cc		
2	Huevo	300	gr		
3	Culantro	10	gr		repicado
4	Limón	30	gr		tajas
PROCEDIMIENTO					
1. Colocar en un vaso el culantro repicado, los huevos y el estofado de res, batir muy bien con una cuchara, servir caliente. Acompañar con el limón.					
NOTAS ESPECIFICAS					

El huevo no debe estar pasado de cocción.

## CUADRO N° 25

RECETA ESTANDAR					
<b>NOMBRE</b>	Rompe Nucas				
<b>CATEGORIA</b>	Bebida				
<b>PAX</b>	10				
<b>PROCEDENCIA</b>	Ecuador - Riobamba				
<b>PESO PORCIÓN</b>	220 cc				
<b>OBSERVACION</b>					
<b>ITEM</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTD</b>	<b>UND</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>	<b>M E P</b>
1	Fruta	500	gr		pulpa
2	Agua	500	gr		
3	Azúcar	150	gr	blanca	
4	Hielo	120	gr	del Chimborazo	
PROCEDIMIENTO					
1. Licuar todos los ingredientes hasta que el hielo quede completamente incorporado. 2. Colocar un pedazo de hielo en el vaso y agregar la preparación anterior.					
NOTAS ESPECIFICAS					

## E. ELABORACIÓN DE UNA REVISTA GASTRONÓMICA.

[illegible]

Índice	
Contenido	Pág.
<i>Introducción, un ligero Salmoreo</i>	
<b>Tovicho do Tchocos</b>	
<p>Una gran variedad e imaginación, una mezcla de sabores y productos tradicionales, que en conjunto crean una exquisita sensación en boca, así es el tocicho de chocos.</p> <p>Son para servir en frías hasta 20 años, los originales se encuentran en Villaverde todos los días desde muy temprano hasta media tarde.</p>	
	
<b>Tovicho en su</b>	<b>Ensaladilla rusa</b>
1. <b>En su</b>	4. <b>Ensaladilla rusa con queso, mayonesa y salsa de</b>
150gr Chocos	<b>mayonesa, queso, mayonesa y mayonesa.</b>
150gr Queso de mesa	
150gr Tomate, salsa	5. <b>En su con salsa de ajo y salsa de ajo y</b>
150gr Queso, queso	<b>salsa de ajo y salsa de ajo y</b>
1. <b>Ensaladilla rusa</b>	
20gr Chocos	6. <b>Ensaladilla rusa</b>
150gr Queso	7. <b>Ensaladilla rusa</b>
150gr Tomate	8. <b>Ensaladilla rusa</b>
20gr Ajo	9. <b>Ensaladilla rusa</b>
60gr Sal	10. <b>Ensaladilla rusa</b>
150gr Ajo	

*Morcissa*



La maravilla Ricambiante es la única que en surelleno tiene un ligero sabor dulce, esto es originado por la incorporación de la resadura de pencas en su refrito, este toque dulce realza el sabor de surelleno.

There would not be a

[illegible]

### *Tortillas con Taucara*

La Cauceira es la cerro que se encuentra inmediatamente debajo del suro de la res y en estos castillos. Este cerro es muy duro, por lo que se usa la cocina como estufa, sin embargo el mercado encontramos también la cauceira de frita en paté.

Solamente en Ríoabamba se puede disfrutar pelador con este exquisito plato, lo encontramos en el Restaurante "doña Magalita" ubicado en la calles Veloz y Almagro, con una tradición aproximadamente 10 años.



There would be 1 unit of

1. Leishmanioza afectează mai multe animale, în special pisica și câinele, dar și omul.
2. Dacă leishmanioza este diagnosticată la om, este necesară izolarea parazitului din sânge, urină și din țesuturile afectate.
3. Leishmanioza este o boală zoonotică, care poate fi transmisă de la om la om.
4. Leishmanioza este o boală zoonotică care poate fi transmisă de la om la om.
5. Leishmanioza este o boală zoonotică care poate fi transmisă de la om la om.

*Tripa Mishqui*



Toda una tradición desde hace más de 40 años, son los delirantes "Tipos del Colirio", es así como se conoce a la popular Tipe Mishqui que se expone en la calle Rocafuerte detrás del Colirio Teodoro Callejas Barja.

Popular porque no ~~es~~ poca común ver en la casquina más concurrencia de los señores un carrito que llena de humo la casquina y desde lejos el exquisito aroma de la tiple Atahualpa.

There exists an  $\epsilon$  such that

1. Ismerje le a társas és a művészet, a **gyógygőz** és a megismerés útját!
2. Ismerje le a társas és a gyógygőz közötti és a gyógygőz közötti kapcsolatot!

Értékelés:

1. Ismerje le a társas és a művészet, a **gyógygőz** és a megismerés útját!
2. Ismerje le a társas és a gyógygőz közötti és a gyógygőz közötti kapcsolatot!
3. Ismerje le a társas és a gyógygőz közötti és a gyógygőz közötti kapcsolatot!
4. Ismerje le a társas és a gyógygőz közötti és a gyógygőz közötti kapcsolatot!

*Lugo de Sal*

El jugo de sei es uno de los alimentos más nutritivos por su alto contenido proteico, es una mezcla exquisita del estofado de res con huevo en término ~~cuajado~~, de llama así por ser una bebida de consistencia un poco espesa y se ha ganado la popularidad de ser el "cerviche muerda" para los niños.



Free email on 1 and 2

2. Celuar ca sa cum si mulate explice, la  
locu de munca, de ce nu lucreaza la ma-  
sina, unde este, de ce nu lucreaza la  
lucru.

*Rompe nucas con hieso  
del Thimborazo*

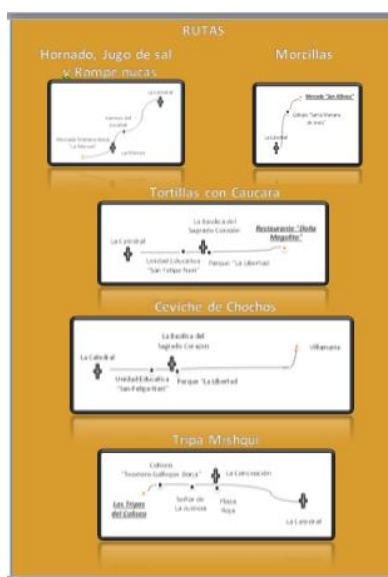


Un jugo de fruta común para muchos quienes aún no se han acostumbrado a deleitar su paladar de estas "rampas nuevas" en el Mercado Mariano Soria, que queda muy lejos de ser un jugo común, y es que esta bebida refrescante es Orice por su ingrediente especial, hielo del nevado Chimborazo, sin lugar a dudas el hielo de un sabor especial que sólo aquí es posible recrearlo. Toda una Tradición.

1. Lieve tekenen van angst en angstige gevoelens bij de aanpak van de werkdag.
2. Oudere en jongere kinderen en volwassenen met angstige gevoelens.

## Agradecimiento

Con inmensa gratitud a Dios, por haberme dado el honor de nacer en esta hermosa ciudad, Mi  
**Saludo de los Andes.**



Cuna de la Libertad.....

Ciudad de las Primicias.....

Sultana de los rindes.....

Corazón de la Patria.....

*Riobamba, La Ciudad Bonita!*





## VI. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN GENERAL

La gastronomía es el mágico mundo que nos lleva a revivir los recuerdos de antaño en cada bocado, y para las personas que hacemos gastronomía es el espacio de arte que nos permite plasmar ideas y fantasías, jugar con colores, texturas, sabores y poner a prueba y en práctica nuestros saberes.

Un país, un pueblo, una ciudad, una región, no tendrían una identidad completa si no se considerara su gastronomía, ya que es una ciencia que con el paso del tiempo, ha pasado de generación en generación la historia misma de su gente, basados en sus costumbres, tradiciones, gustos pero sobre todo en los recursos naturales de antaño en donde inicia su origen.

La presente investigación ha demostrado a lo largo de su desarrollo que si bien es cierto los términos *típico* y *tradicional* van necesariamente de la mano, no tienen el mismo significado, lo típico puede considerarse como aquella costumbre que fue adoptada de otros lugares, gastronómicamente hablando, puede considerarse típico un plato que se consume en la zona pero cuyos ingredientes no son productos nativos de la misma, por el contrario lo tradicional es aquello que nace en la zona y que a pesar de sus pequeñas variaciones en su preparación con el paso del tiempo, sus ingredientes no varían. Eso es lo tradicional, la identidad del sector.

La gastronomía está contemplada dentro del cuarto ámbito de la clasificación del Patrimonio Inmaterial Cultural, pertenece a los Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, partiendo desde este punto se

afirma entonces que la gastronomía es una inmensa puerta que abre oportunidades a nivel mundial siempre y cuando ésta sea valorada por su propia sociedad y se proporcione su correcta y acertada difusión, situación que lamentablemente en nuestro país se observa y se vive la falta de interés por la gastronomía, la falta de apoyo para su difusión.

El Patrimonio Inmaterial forma parte importante de la base de la identidad de un pueblo, de ahí parte la necesidad urgente de salvaguardar este Patrimonio. En este trabajo se ha realizado un pequeño proyecto de salvaguardia el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del cantón Riobamba, ya que se ha cumplido con el debido proceso, con el único objetivo de dar continuidad a las manifestaciones del patrimonio inmaterial en este caso en lo que respecta al aspecto gastronómico, de manera que dichas manifestaciones se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas como hasta el día de hoy.

Se ha logrado determinar platos y bebidas tradicionales que se han mantenido muy firmes a través del tiempo siendo estos el hornado, el ceviche de chochos, las tortillas con caucara, la morcilla, la tripa mishqui, el jugo de sal y el rompe nuca; siendo el último una de las tradiciones gastronómicas que se encuentra en peligro de quedar solo en la memoria ya que en la actualidad solo queda un hielero del Chimborazo, una persona que ha dedicado su vida entera a dar vida a esta tradición.

Aún estamos a tiempo de salvaguardar nuestra identidad gastronómica, es un trabajo en equipo, que definitivamente se puede realizar.

## **VII. CONCLUSIONES**

1. Se concluye que la zona urbana del cantón Riobamba posee una gran riqueza en su Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario.
2. Se concluye que el lugar que representa la comida tradicional de la zona urbana del cantón Riobamba es el mercado Mariano Borja conocido popularmente como “La Merced”.
3. Según el estudio se reconocen siete platos tradicionales de la zona que son: Hornado, Ceviche de chochos, Morcilla, Tortillas con caucara, Tripa Mishqui, Jugo de sal, Rompenucas con hielo del Chimborazo.
4. La difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona, es extremadamente escasa, de acuerdo al estudio realizado en donde el 57% tiene muy poco conocimiento y el 22% desconoce esta información.

## **VIII. RECOMENDACIONES**

1. Se recomienda salvaguardar la riqueza del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del cantón Riobamba.
2. Se recomienda educar a la población de la zona urbana del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo.
3. Se recomienda ofrecer una mayor y mejor difusión para elevar el nivel de conocimiento de nuestra riqueza culinaria.

## **IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

### **1. CULTURA CULINARIA**

[www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/](http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/)

2012-09-21

### **2. DIFUSIÓN CULTURAL**

<http://es.wikipedia.org>

2012-10-16

3. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.** Procesos e Instrumentos para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Quito: MCP. 2011. 150p.

4. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.** Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito: Municipio del Distrito Metropolitano. 2011. 270p.

### **5. EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

<http://www.monografias.com/>

2012-09-22

### **6. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

<http://www.unesco.org/culture/es/>

2012-09-20

7. **PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

<http://www.urdimbred.blogia.com/>

2012-10-02

8. **Pazos Barrera, J.**Arte de la Memoria: Sustentos de la vida diaria; Quito:

Abya-yala. 1998. 100p.

9. **TURISMO (CONCEPTO)**



<http://www.seia.sea.gob.cl/archivos/>

2012-10-05

**X. ANEXOS**

**10.1 ANEXO 1**

**FICHA DE REGISTRO**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO</b>			
<b>2.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>		<b>Cantón:</b>	
<b>Parroquia:</b>		<input type="checkbox"/> Urbana:	<input type="checkbox"/> Urbana
<b>Localidad:</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)</b>			
<b>3. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>			
<b>Código fotográfico:</b>			
<b>4. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>			
<b>Grupo social</b>		<b>Legua (s)</b>	
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>5. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>6. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
<b>7. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes				
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
<b>8. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
<b>9. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>10. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
<b>11. ANEXOS</b>					
<b>12. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					



## 9.2. ANEXO 2

### ENCUESTA

#### ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

#### FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

#### ESCUELA DE GASTRONOMIA

#### ENCUESTA APLICADA A LAS PRODUCTORAS DE COMIDAS DEL MERCADO MERCED

**OBJETIVO:** La presente encuesta tiene como objetivo establecer el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del Cantón Riobamba provincia de Chimborazo, para desarrollar un inventario patrimonial inmaterial del sector.

#### CUESTIONARIO

13. ¿Conoce el término cultura culinaria tradicional de un sector?

Mucho

☐

Poco

☐

Desconoce

☐

14. De las siguientes preparaciones gastronómicas que se consumen en la zona urbana del cantón Riobamba, ¿Cuáles según su criterio constituyen platos típicos?

Papas con cuy

☐

Papas con cuero

☐

Tortillas con caucara

☐

Hornado

☐

Empanadas de morocho

☐

Jugos de sal

☐

Yaguarlocro

☐

Treinta y uno

☐

Ceviche de chochos

☐

Tripa mishqui

☐

Morcillas

☐

Caldo de gallina

☐

15. De las preparaciones indicadas, ¿cuál es la más consumida en el mercado?

Papas con cuy

☐

Papas con cuero

☐

Tortillas con caucara

☐

Hornado

☐

Empanadas de morocho

☐

Jugos de sal

☐

Yaguarlocro ☐ Treinta y uno ☐ Ceviche de chochos ☐

Tripa mishqui ☐ Morcillas ☐ Caldo de gallina ☐

16. Del siguiente listado de bebidas, ¿cuáles son las más solicitadas por los consumidores?

Jugos rompenucas ☐ Jugos naturales ☐

Gaseosas ☐ Aguas ☐

Cervezas ☐ Bebidas artificiales ☐

17. Considera las mismas son preparadas:

De manera artesanal ☐ De forma industrial ☐

Con productos tradicionales ☐ Con elementos químicos ☐

18. ¿Qué tipo de consumidores acuden a consumir con mayor permanencia?

Consumidores locales ☐ Turistas nacionales ☐

Turistas extranjeros ☐ Todos los anteriores ☐

19. ¿Cuáles son otra de las ocasiones que usted ha determinado mayor consumo de platos típicos?

Reuniones familiares ☐ Bodas ☐ Cumpleaños ☐

Reuniones de amigos ☐ Por diversión ☐ Por costumbre ☐

20. ¿Cómo definiría a la promoción del patrimonio cultural inmaterial gastronómico que promueven las autoridades?

Excelente ☐ Muy buena ☐ Buena ☐

Regular ☐ Mala ☐

21. ¿Considera que es necesaria la promoción turística del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la zona urbana de Riobamba.

Muy necesario ☐ Necesario ☐ Innecesario ☐

22. ¿Cuál sería el medio que usted considera el más adecuado para la difusión de esta información?

Televisivo ☐ Radial ☐ Hojas volantes ☐

Prensa Local ☐ Prensa Nacional ☐ Revista turística gastronómica ☐

**GRACIAS POR SU COLABORACION.**

## 10.2 Fotos

### MERCADOS MARIANO BORJA





## VILLA MARÍA Y MERCADO SAN ALFONSO



## COLABORADORES GASTRÓNOMOS.



### **9.3. DOCUMENTOS DE RESPALDO.**